

American Beef mit Riesling -Traubenrahm und frisch gebackenem Baguette Parisienne

- 400 gr. American Beef
- 25 ml. **Sasso Bio Olivenöl**
- 100 ml *Schloss Schönborn Riesling*
- 4 TI Schalotten (Bananenzwiebeln) fein gehackt
- 250 gr. halbierte **kernlose grüne Bio Weintrauben**
- 20 gr. gehackte gemischte Kräuter (glatte Petersilie / Schnittlauch)
- 200 ml **President** Creme Fraîche
- 500 **gr.Landmanns Schupfnudeln**
- 50 gr. Butter 1 Ei 100 gr. gehobelte Mandeln
- 400 ml Rinderfond oder Kalbsfond von *Lacroix*
- Fleur de Sel**, 1 Esslöffel **Sasso Bio Olivenöl**
- Rote Johannisbeeren zum garnieren

Den Rinder oder Kalbsfond von *Lacroix* in einem Topf auf ca. 2/3 reduzieren und bei Seite stellen. Die Bananenzwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden, mit etwas Butter anschwitzen. Die halbierten kernlosen Weintrauben dazu geben mit *Schloss Schönborn Riesling* ablöschen. Den eingeköchelten Rinder oder Kalbsfond von *Lacroix* zum Traubenragout geben. Dann mit der **President** Creme Fraîche auffüllen und einköcheln lassen. Ggf. mit Beurre marnier ein wenig anbinden. Abschmecken, mit einer Messerspitze Cayenne, **Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle und mit gehackten Kräutern vervollständigen.

Das American Beef kurz abwaschen und abtupfen. In Sasso Bio Olivenöl und Butterschmalz bei zärtlichem Feuer anbraten, mit **Fleur de Sel** und Pfeffer aus der Mühle würzen und in den auf 150° vor geheizten Backofen geben bis sie eine Kerntemperatur von 68° erreicht haben. Die Temperatur lässt sich am besten mit einem digitalen **Einstechthermometer von TFA** ermitteln. Das Beef noch etwa 3 – 4 Minuten bei ausgeschaltetem Backofen mit leicht geöffneter Tür ruhen lassen.

2006 Schloss Schönborn

Riesling
Qualitätswein trocken